

عنوان مقاله:

مروری بر استفاده از اسانس های گیاهی به عنوان عامل ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی در محصولات غذایی

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسنده:

سیدامیرحسن حسینی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین

خلاصه مقاله:

انسان از دیر باز از گیاهان به عنوان منبع غذایی و همچنین دارویی استفاده می نموده است. امروزه مصرف کنندگان خواهان غذاهایی با کیفیت بالا و با حداقل مراحل فرآوری هستند که بدون مواد نگهدارنده قابلیت سالم ماندن در یک مدت زمان قابلقبول را داشته باشند. این خواسته همراه با قوانین سخت موجود در مورد استفاده از نگهدارنده های سنتزی، موجب گسترش دامنه تحقیقات برای یافتن مواد طبیعی که خصوصیات آنتی میکروبی و آنتی اکسیدانی را دارا می باشند، شده است. خاصیت ضد میکروبی اسانس ها سبب شده که در صنایع غذایی علاوه بر طعم دهنده در محصولات غذایی، به عنوان نگهدارنده هایطبیعی مورد توجه بسیار قرار گیرند. اسانس ها علاوه بر کاربرد طعم دهنده یکی از منابع مهم از آنتی اکسیدان ها میباشند. بنابراین با توجه به اثرات سوء آنتی اکسیدان های سنتزی بهتر است آنتی اکسیدان های طبیعی را جایگزین آنتی اکسیدان های سنتزی کرد.

کلمات کلیدی:

گیاهان، اسانس، صنایع غذایی، خاصیت ضد میکروبی، آنتی اکسیدانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574149>

